

Reblochon Tarte mit zweierlei Schinken

Zutaten für 28cm Tarteform

1		Blätterteig, rund	Tarteform mit Backpapier belegen und den Teig in der Form auslegen. Kalt stellen.
250	g	Kartoffeln, mehlig	Kartoffeln knapp weich kochen, heiss schälen und in Scheiben schneiden. Auskühlen lassen.
2		Zwiebeln, mittel	Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden.
1	EL	Bratbutter	Zwiebeln in der Butter etwa 10 Minuten weich kochen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Zwiebeln würzen und auskühlen lassen.
4	Scheiben	Kochschinken	
4	Scheiben	Rohschinken	Schinken-Scheiben vierteln.
400	g	Reblochon, kalt	Käse entrinden und in 1cm Streifen schneiden.

Tarte fertigstellen

1½	EL	Crème fraîche	Teigboden mit der Crème fraîche bestreichen. Kartoffelscheiben darauf verteilen. Kartoffeln würzen. Je die Hälfte der beiden Schinken auf den Kartoffeln verteilen. Die Zwiebeln darauf geben. Die Hälfte des Reblochons auf den Zwiebeln verteilen. Restlichen Schinken darauf legen. Restlichen Käse darauf verteilen. Tarte auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Tarte vor dem Aufschneiden mindestens 5 Minuten ruhen lassen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	

